

PASSEZ À LA COLLATION ZÉRO DÉCHET

PLUS QUE JAMAIS IMPLIQUÉS DANS LA DÉMARCHE DU ZÉRO DÉCHET (ZD), INTRADEL ET VOTRE COMMUNE ONT CRÉÉ UN MAGAZINE QUI SERA DISTRIBUÉ À TOUS LES ÉLÈVES DE PRIMAIRE ET DE MATERNELLE, TOUS RÉSEAUX CONFONDUS, DURANT LA SEMAINE EUROPÉENNE DE RÉDUCTION DES DÉCHETS.
L'OBJECTIF : LA RÉALISATION DE COLLATIONS « ZD » EN TOUTE SIMPLICITÉ.

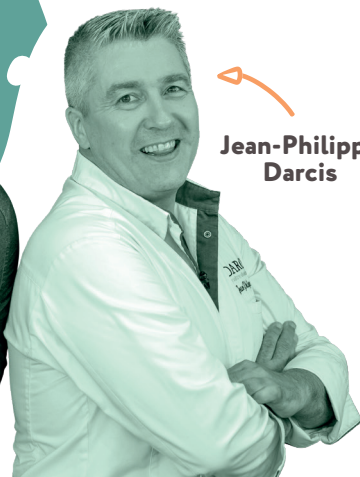
Ce dernier contiendra notamment 12 recettes savoureuses et faciles à mettre en œuvre, créées spécialement par deux chefs de renom, Julien Lapraille et Jean-Philippe Darcis.

Les deux ambassadeurs ont concocté de jolies collations qui séduiront tant les petits que les grands gourmands.

Julien Lapraille



Jean-Philippe Darcis



Principes « 0 déchet » appliqués dans les recettes

- 1 Utiliser des produits de saison disponibles en vrac.
- 2 Utiliser des aliments en fin de vie que vous avez tendance à jeter habituellement (ex. : des bananes noircies donneront beaucoup de goût à vos préparations...).
- 3 Éviter d'utiliser des accessoires jetables (ex. : beurrer votre moule au lieu d'utiliser du papier de cuisson...).

- MARBRÉ TENDRE À LA BANANE
- CAKE À L'ORANGE
- BISCUITS VIENNOIS AUX 4 ÉPICES (SANS GLUTEN)
- CRÊPE ROULÉE À LA CONFITURE DE SAISON
- TARTE DE LÉGUMES ET FROMAGE FRAIS
- BARQUETTE À LA FRAISE
- FINANCIER AUX AMANDES ET À LA FRAMBOISE
- BISCUIT JOYEUX À LA NOISETTE
- GASPACHO DE TOMATES MULTI LÉGUMES
- BARRE DE BRISURES DE BISCUITS, FRUITS SECS ET BAIES DE GOJI
- CARROT CAKE AUX NOIX (SANS LAITAGE)
- GÂTEAU AUX POMMES

Afin d'inciter la famille entière à s'inscrire dans cette démarche plus saine pour la santé et l'environnement, les chefs ont pris soin de réaliser quelques imitations de marques bien connues qu'on retrouve dans la grande distribution. Finalement, quoi de mieux que le fait maison !

La réalisation de ces recettes est aussi l'occasion rêvée de partager un chouette moment en famille, de bénéficier de collations plus saines, moins sucrées et à moindre coût.

Le magazine proposera également :

- Une série de trucs et astuces pour intégrer la logique « ZD » dans la vie quotidienne sans trop de contraintes.
- Des témoignages d'expériences de familles qui s'inscrivent dans la démarche, chacune à leur niveau et qui mettent en lumière les bénéfices obtenus, mais aussi les difficultés rencontrées.
- Des conseils pour conserver les aliments.

ENCORE PLUS LUDIQUE ET PLUS FACILE : CHAQUE MOIS, LA VIDÉO D'UNE DES RECETTES RÉALISÉES PAR NOS DEUX CHEFS SERA DIFFUSÉE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX DE VOTRE COMMUNE.

Avec le soutien de la

